

PANUL

ESCARLATA RED BLEND



MEDALLA DE PLATA
2022
Decanter
WORLD WINE AWARDS



País: Chile

Cosecha: 2019

Denominación de Origen: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedades:

Cabernet Sauvignon 70%

Carménère 15%

Syrah 15%

Alcohol: 13,5°

Cosecha

La cosecha de las uvas se realiza de forma manual. Comienza con el Merlot la primera semana de Marzo. Posteriormente el Cabernet Sauvignon, durante la última semana del mismo mes. Finalmente se cosecha el Cabernet Franc la segunda quincena del mes de abril.

Vinificación

Una vez recibida la uva en la bodega, se seleccionan las mejores bayas. Posteriormente, cada variedad de éste ensamblaje es fermentada por separado a temperatura controlada en estanques de acero inoxidable. Una vez terminado el proceso de fermentación alcohólica, los vinos pasan a un período de guarda en barricas de roble francés de segundo uso, por un período de 10 meses.

Al finalizar la guarda, se realiza la mezcla final, sin proceso de filtrado. Esto permite mantener un descanso en botella de 6 meses antes de salir al mercado.

Notas de Cata

De color rojo rubí de intensidad media alta. En nariz es complejo, con aromas a frutos rojos, notas a chocolate y especias, en boca muestra gran estructura, taninos sedosos y acidez equilibrada, con un final largo y persistente.